



# EAST SHORE DISTRICT HEALTH DEPARTMENT

Bringing good health to the towns of Branford, East Haven and North Branford

## Guía para el marcado de fecha

Código Alimentario 2022 de la FDA Sección 3-501.17 y 3-501.18

### **Propósito:**

El propósito de este documento es proporcionar orientación para el requisito de marcado de fecha bajo el Código Alimentario de la FDA.

### **¿Qué alimentos están marcados con fecha?**

Los alimentos refrigerados que están listos para comer y el control de tiempo / temperatura por seguridad deben estar marcados con la fecha si se mantienen durante más de 24 horas en el establecimiento de servicio de alimentos. Esto incluye alimentos que se preparan en el establecimiento y alimentos que se compran a plantas / fabricantes de procesamiento de alimentos regulados. En otras palabras, los alimentos que requieren refrigeración, están listos para comer y se mantienen durante más de 24 horas deben estar marcados con la fecha.

### **¿Cómo marcar la fecha?**

Los alimentos deben estar marcados con la fecha o el día en que los alimentos se consumirán, venderán o desecharán. Los alimentos se pueden conservar durante un máximo de 7 días. El día 1 es el día de la preparación. Para los alimentos comprados en una planta de procesamiento regulada, el Día 1 es el momento en que se abre el contenedor. Si la fecha de caducidad del fabricante en el contenedor aparece antes de la marca de 7 días, debe utilizar la fecha de caducidad del fabricante.

Puede colocar la fecha en el recipiente de alimentos, usar calcomanías de fecha, marcas codificadas por colores u otros medios efectivos. Desarrolle un procedimiento para describir cómo su establecimiento marcará la fecha de los alimentos. Prepárese para proporcionar este procedimiento al departamento de salud durante las inspecciones.

### **Artículos que no requieren marcado de fecha:**

Algunos alimentos que usted compra a una planta/fabricante de procesamiento de alimentos regulado no requieren marcado de fecha. Estos incluyen:

- Ensaladas de delicatessen (es decir, ensalada de jamón, ensalada de huevo, ensalada de pollo, ensalada de papa, ensalada de pasta, etc.)
- Algunos quesos duros y semiblandos (lista completa en el Código Alimentario FDA 2022)
- Productos lácteos cultivados como yogur, crema agria y suero de leche
- Productos pesqueros en conserva como arenque en escabeche, bacalao seco o salado
- Salchichas fermentadas secas y pepperoni no perecederos
- Producto curado en sal estable como el jamón serrano

### **Congelación de alimentos:**

Al congelar alimentos que están marcados con fecha, los días contados se detienen, pero no se restablecen. Por ejemplo, si los alimentos se almacenan a 41°F durante 2 días y luego se congelan, aún



## EAST SHORE DISTRICT HEALTH DEPARTMENT

Bringing good health to the towns of Branford, East Haven and North Branford

se pueden almacenar durante cinco días más bajo refrigeración cuando se retiran del congelador. La fecha de congelación debe incluirse en el recipiente con la fecha de preparación.

### **¿Qué esperar durante una inspección de salud?**

Durante una inspección, el inspector le preguntará por su procedimiento de marcado de fecha. Si los alimentos que requieren marcas de fecha no están fechados correctamente o si el alimento fechado excede los siete días, es posible que sea necesario desechar el alimento.